

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

1. Peningkatan konsentrasi karagenan berpengaruh terhadap nilai pH dan nilai TPT *jelly drink* buah naga merah.
2. Peningkatan konsentrasi karagenan berpengaruh terhadap tingkat sineresis *jelly drink* buah naga merah selama penyimpanan 7 hari.
3. Peningkatan konsentrasi karagenan berpengaruh terhadap tingkat kesukaan terhadap warna, daya hisap dan rasa *jelly drink* buah naga merah.
4. Perlakuan terbaik pada *jelly drink* buah naga merah dengan penambahan konsentrasi karagenan sebesar 0,30%, ditentukan berdasarkan sifat fisikokimia yang meliputi tingkat sineresis sebesar (1,08; 1,50; 1,89) dan sifat organoleptik yang meliputi warna, daya hisap dan rasa (4,91; 4,58; 4,93)

6.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui kandungan dan aktivitas antioksidan dalam *jelly drink* buah naga merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Arini, L.N. 2010. Kajian Perbedaan Proporsi Konjac dan Karagenan serta Konsentrasi Sukrosa terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Jambu Biji Merah, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Anggraini, D.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tripotasium Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink*, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Chaplin, M. 2007. *Carrageenan* .<http://www.Isbu.ac.uk/water/hycar.html>. Tanggal akses 5 April 2012.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2nd edition*. New York: John Wiley and Sons.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Diterjemahkan oleh: M. Mulyohardjo). Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia
- Emerton, V. 2003. *Essential Guide to Food Additives 2nd ed*. United Kingdom: Leatherhead Internasional Limited.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid Dalam Industri Pangan, Buku dan Monograf. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institusi.
- Fennema, O. R. and L. Rol. 1985. *Industrial gum: polysaccharides and their derivates. Di dalam: Fennema OR, (ed). Food Chemistry*. Second edition, revised and expanded. New York : Marcell Dekker, Inc.
- Ferizal S. 2005. Formulasi *jelly drink* dari campuran sari buah dan sari sayuran. [skripsi]. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloid*. Florida : C.R.C. Press.
- Hakala M, Ainen AL, Huopalahti, Kallio H, Tahvonen R. 2002. Effects of varieties and cultivation conditions on the composition of strawberries. *Journal of Food Composition and Analysis*. 16: 67–80.
- Halimoon, 2010. Determination and Evaluation of Antioxidative Activity in Red Dragon Fruit (*Hylocereus undatus*) and Green Kiwi Fruit (*Actinidia deliciosa*). *American Journal of Applied Sciences* 7 (11)
- Imeson¹. A. P. 2000. *Carrageenan* di dalam Handbook of Hydrocolloids. G. O. Phillips dan P. A. Williams (eds.). CRC Press, New York.
- Imeson², A.E. 2009. *Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agents*. UK: Blackwell Publishing.
- Infantriyani. 2009. *Jelly Drink*. (<http://ptp2007.wordpress.com/2009/11/22/jelly-drink/>) (17 maret 2012).
- Kartika, B. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Ketaren S. 1975. *Peranan Lemak Dan Pembuatan Bahan Pangan*. Departemen Teknologi Pertanian Fatemeta IPB. Bogor.
- Nugroho, A.S. 2012. *Khasiat Buah Naga*. Blora : Jawa Tengah. Available at : <http://www.buahnaga.us/2009/04/khasiat-buah-naga.html> [20 Februari 2012]
- Noer, H. 2006. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. <http://www.foodreview.biz> (17 maret 2012).
- Nyoman, Sukarta. 1995. *Serat Pangan*. www.damandiri.or.id/file/nyomansukarta.pbbab2.pdf (14 oktober 2011)
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd ed*. New York: Academic Press, Inc.

- Rozi. 2011. *Hebatnya Manfaat Buah Naga*. Available at : <http://www.kesehatan123.com/2287/manfaat-buah-naga/> (2 Maret 2012)
- Sadar , L. N. 2004. *Rheological and Textural Characteristics of Copolymerized Hydrocolloidal Solutions Containing Curdlan Gum*, Thesis, Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suryono, Joko. 2007. Perkebunan Buah Naga Merah. <http://www.buahnaga.us/2009/04/khasiat-buah-naga.html> (3-2-2012)
- Terefe NS, Yang YH, Knoerzer K, Buckow R, Versteeg C. 2010. High pressure and thermal inactivation kinetics of polyphenol oxidase and peroxidase in stroberi puree. *Journal Innovative Food Science and Emerging Technologies*. Vol (11) 52-60.
- Therkelsen, G. H. 1993. Carrageenan, (dalam *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derivatives 3rd ed*, R.L. Whistler dan J.N. BeMiller, Eds.), Academic Press, Inc., San Diego.
- Whistler R. L. and J. N. B. Miller. 1973. *Industrial gum: polysaccharides and polysaccharide gel and Network*. Di dalam. *Adv. Carbohydrate Chemistry and Biochemistry*. Edinburg, Scotland. 24:279-282.
- Widjanarko, S. B. 2008. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. <http://id.wordpress.com/tag/jelly-drink/> (5 Desember 2010).
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- WIPO. 2002. *Jelly Fruit Drink*. <http://wipo.int> (2 februari 2012)